

CORSO PIZZAIOLO SMART



Durata percorso: **60 ore**

6 ore teoria	Etica e mansioni del pizzaiolo, attrezzature e accessori Panoramica sulle materie prime: farine, acqua, sale e olio Il pomodoro e la mozzarella Azione dei lieviti e lievitazioni Dosi, pesi e misure, tempi e temperature di cottura
14 ore laboratorio	Prodotti da forno (pizza, prodotti da banco) Realizzazione di impasti, staglio e lavorazioni Tecniche di stesura manuale Tecnica di farcitura e guarnizioni Preparazione pomodoro e mozzarella Tecniche di infornatura e cottura finale
40 ore stage	Esperienza pratica presso pizzerie del territorio
Requisiti di accesso e verifica	Per gli utenti stranieri, conoscenza della lingua italiana livello minimo A2, da verificare tramite apposito test di lingua italiana o certificato da apposito attestato.

COSTO del CORSO € 400,00 + IVA

Per informazioni
Cescot Toscana Nord
Via Ponte a Piglieri 8 Pisa
050 888094 cescot@confesercentitoscanaord.it
www.cescotformazione.it
facebook.com/cescot.nord

In collaborazione con
PIZZARTE
www.pizzarte.it
GUSTO FREE LAB
www.lucullusacademy.com